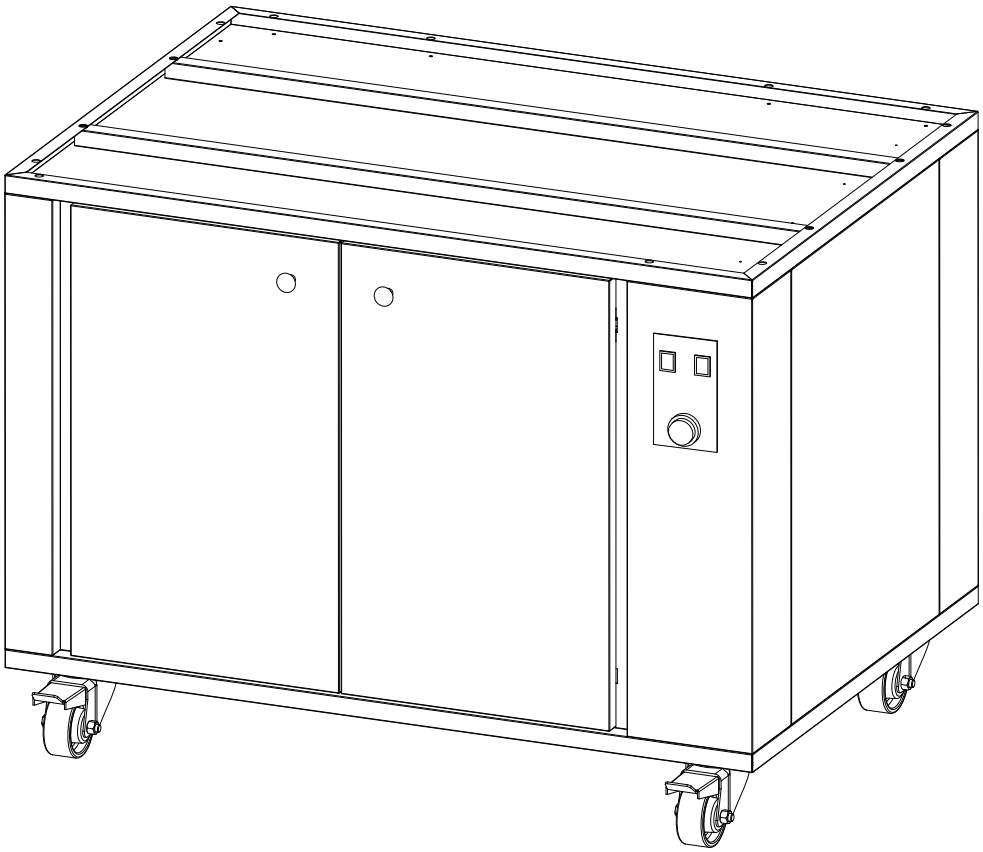
08/2012

Mod: EPE-8N

Production code: PLANET8CLU

Diamond
catering equipment



ETUVE

Manuel d'installation, utilisation et entretien

TABLE DES MATIERES

1 IDENTIFICATION DU PRODUIT....4

2 CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES....4

3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES....4

4 INSTALLATION DE LA CHAMBRE....5

4.1 Raccordement à l'eau pour l'humidificateur (optionnel)....5

5 TABLEAU DE COMMANDE....6

6 FONCTIONNEMENT DE LA CHAMBRE....7

6.1 Fonctionnement de l'humidificateur (L'humidificateur est fourni seulement sur demande)....7

7 ARRÊT DE LA CHAMBRE....7

8 NETTOYAGE DE LA CHAMBRE....7

9 SCHÉMA ÉLECTRIQUE....7

10 ECLATÉS ET LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE....9

11 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ....12

1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux chambres de fermentation des Citizen 6 Modular / 6+6 Bicamera, 9 Modular / 9+9 Bicamera, Planet, Combiné.

2 Conformité aux directives

Les chambres de fermentation Citizen 6 Modular / 6+6 Bicamera, 9 Modular / 9+9 Bicamera, Planet, Combiné sont munies du marquage obligatoire suivant:

CE qui garantit la conformité aux directives européennes suivantes:

2004/108/CE compatibilité électromagnétique
2006/95/CE baisse tension

3 Spécifications techniques

La table suivante donne les spécifications techniques des chambres de fermentation.

	CHAMBRE 6 / 6+6 CITIZEN	**CHAMBRE 9 / 9+9 CITIZEN**	**CHAMBRE PLANET**	**CHAMBRE COMBINÉ**	**UNITE de mésure**
Poids					Kg
HAUTEUR EXTERIEURE LARGEUR EXTERIEURE PROFONDEUR EXTERIEURE	h 94 x w 137 x d 91	h 94 x w 137 x d 126	h 83 x w 80 x d 121	h 50 x w 102 x d 107	cm
Nombre de plaques cm 60x40	20	20	10	6	n°
Alimentation électrique	Monophasé				
Tension	230				Vac
Fréquence	50 o 60				Hz
Courant	4.3	6.5	4.3	4.3	A
Puissance électrique	1	1.5	1	1	kW
Puissance électrique de l'humidificateur	1				kW
Branchement électrique	Câble à 3 conducteurs sans fiche				
Longueur du câble	2				m
Section des conducteurs	2.5				mm²
Lampe éclairage chambre :					
Type	tube fluo				
Puissance	8				W
Température maxi programmable	90				°C
Conditions environnementales :					
Température	0-40				°C
Humidité maxi	95% sans eau de condensation				

4 Installation de la chambre

Pour le branchement électrique se référer au chapitre 5.
Dans la figure 10.1 on met en évidence la position de l'entrée d'alimentation électrique (1).

4.1 Raccordement à l'eau pour l'humidificateur (optionnel)

Raccorder l'entrée d'eau de l'humidificateur à l'installation hydraulique par un robinet d'arrêt facilement accessible.

Raccorder la sortie d'eau de l'évacuateur de l'humidificateur (3) à l'installation hydraulique. S'assurer que la sortie d'eau déverse dans un puits perdu.
Pour la position exacte de l'entrée et de l'évacuateur d'eau voir la figure 10.1.

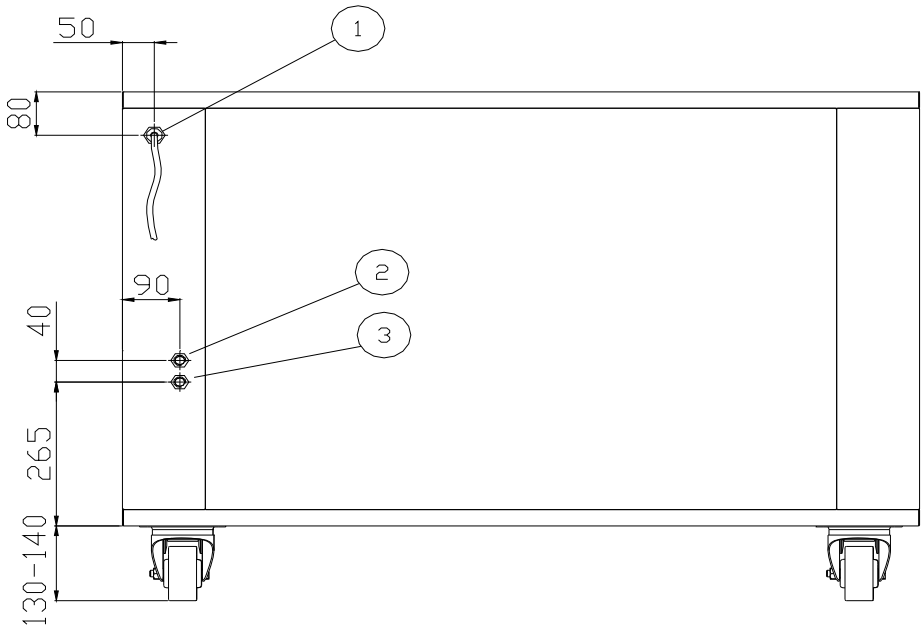


Fig.10.1 Positions des raccordements

N°	DESCRIPTION
1	Entrée d'alimentation électrique
2	Entrée d'eau de l'humidificateur (optionnel)
3	Evacuateur d'eau de l'humidificateur (optionnel)

ATTENTION : Avant de donner courant aux résistances de l'humidificateur, se rappeler d'ouvrir l'entrée d'eau (seulement dans la version avec humidificateur).

5 Tableau de commande

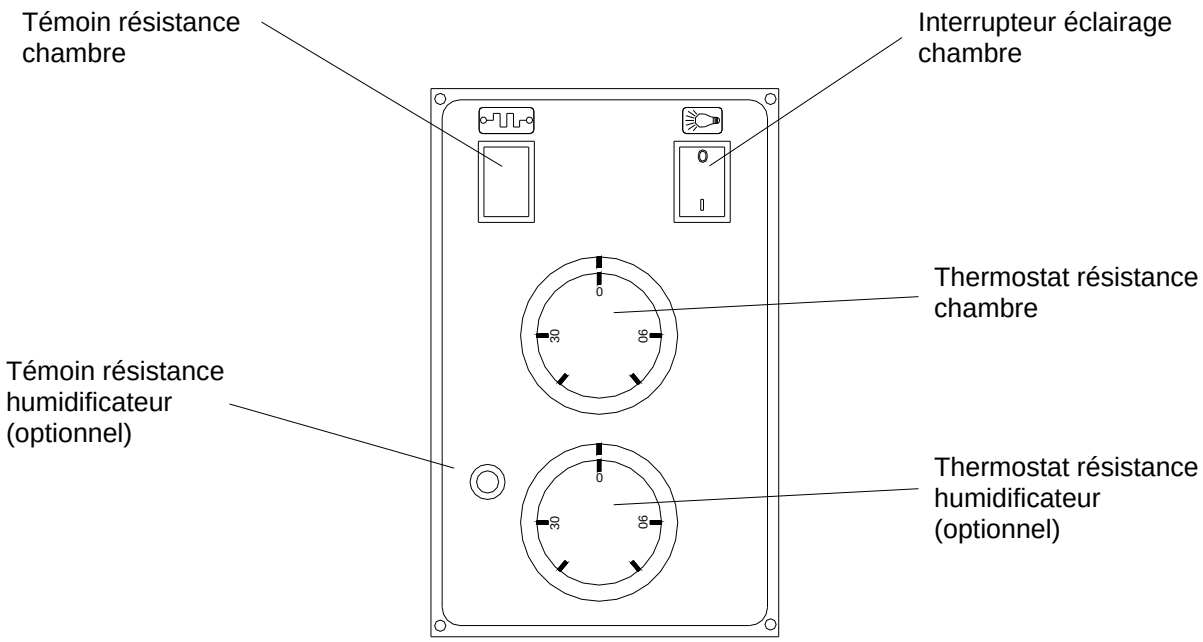


Fig. 10.2. Tableau de commande

6 Fonctionnement de la chambre

La Fig.10.2 montre un tableau avec toutes les commandes.
Pour actionner les résistances de la chambre, agir sur le thermostat de résistance chambre et programmer une température de fermentation.
Une fois programmée la température désirée, le fonctionnement de la résistance sera signalé par l'allumage du témoin de résistance chambre , jusqu'à quand on aura atteint la température programmée.

6.1 Fonctionnement de l'humidificateur (L'humidificateur est fourni seulement sur demande)

ATTENTION: Avant d'utiliser l'humidificateur s'assurer que l'installation hydraulique d'entrée et d'évacuation soit raccordée.
Une fois introduite l'eau dans la cuve de l'humidificateur, agir sur le thermostat de résistance humidificateur pour chauffer l'eau et produire, ainsi, l'humidité désirée.
L'humidificateur est pourvu d'un flotteur et d'un indicateur de niveau qui contrôle le niveau de l'eau.

7 Arrêt de la chambre

A la fin de la journée de travail il sera suffisant de tourner l'indicateur du thermostat sur la position 0 (il est conseillable de fermer le robinet d'entrée d'eau).
Pour de longues périodes d'inutilisation (par exemple à cause de fermeture pour les vacances) il est conseillable d'éteindre l'interrupteur général sur le tableau d'alimentation électrique.

8 Nettoyage de la chambre

Voir le chapitre NETTOYAGE du manuel du four.

9 Schéma électrique

La Fig.10-3 montre le schéma électrique à 230 Vac monophasé. La Fig.10-4 montre le schéma électrique à 230 Vac monophasé avec humidificateur (optionnel).

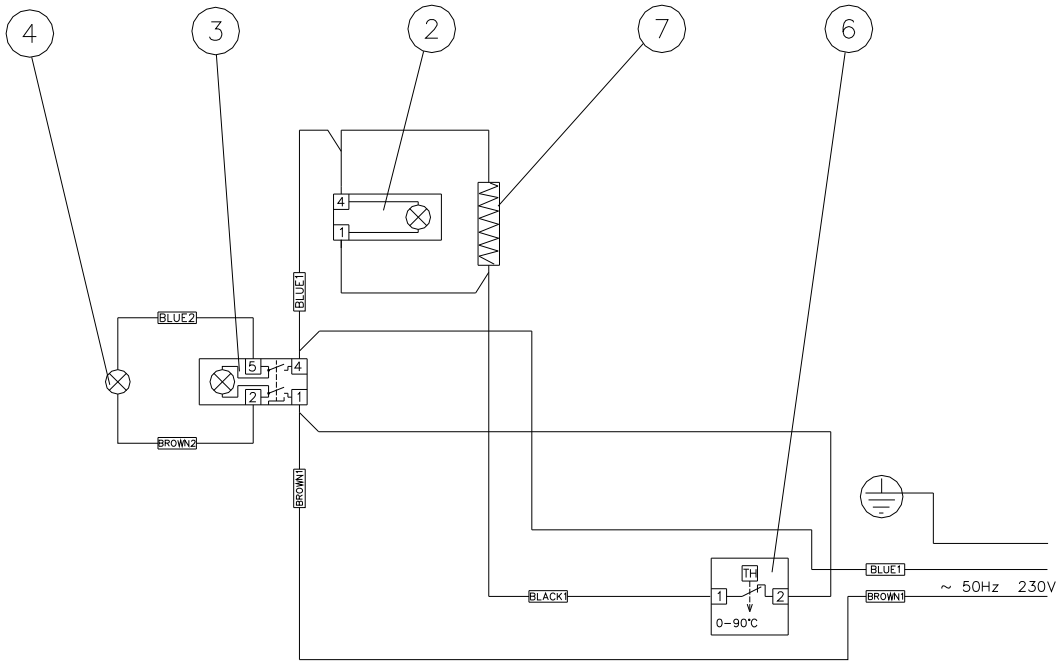


Fig. 10-3 Schéma électrique 230 Vac monophasé

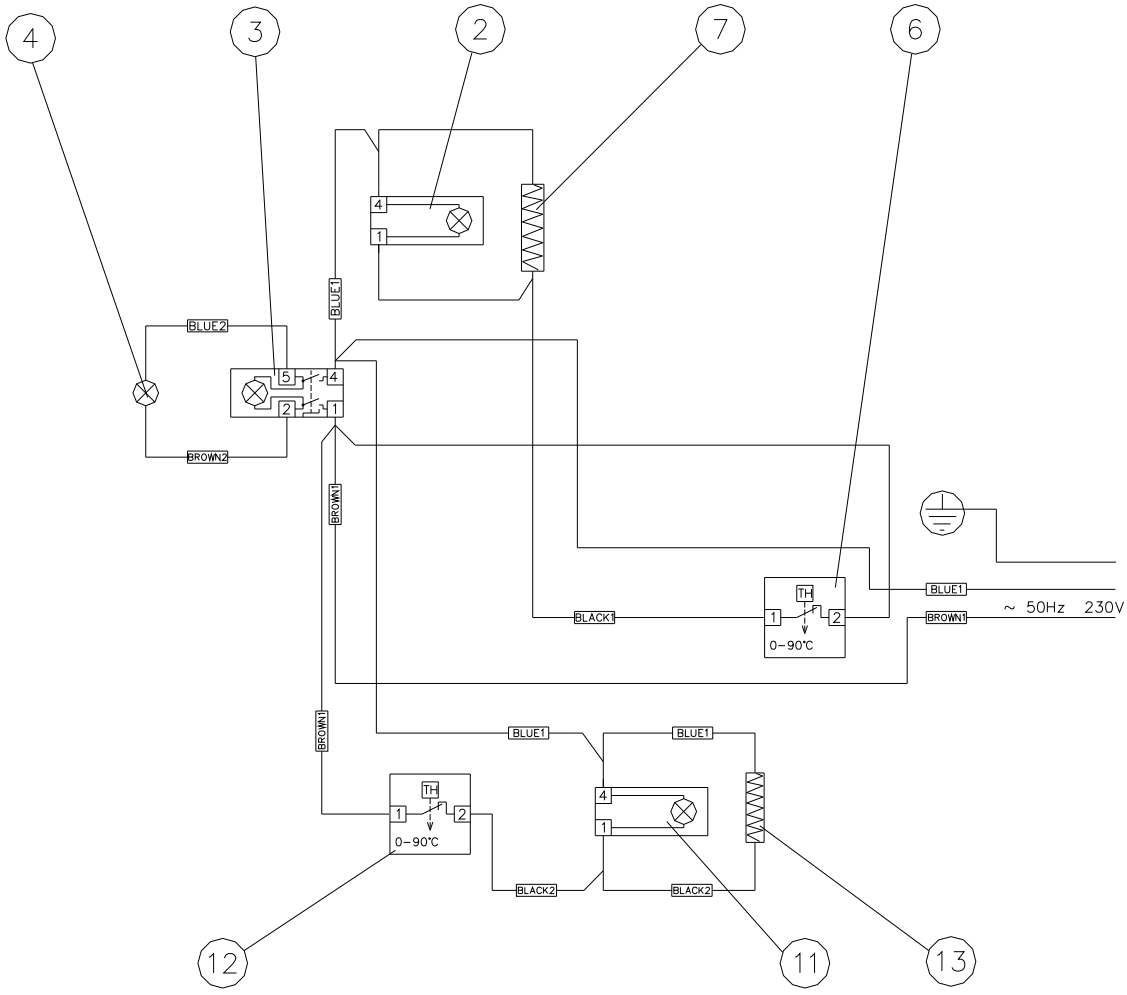


Fig.10-4 Schéma électrique 230 Vac monophasé (optionnel)

10 Eclatés et liste des pièces de rechange

Afin de simplifier la recherche des pannes et le remplacement éventuel des parties endommagées, nous vous donnons, ci-dessous, une liste de pièces de rechange et les éclatés Table.10.1, Fig.10-5 et Fig.10-6 avec les numéros de référence correspondants aux pièces de la liste.

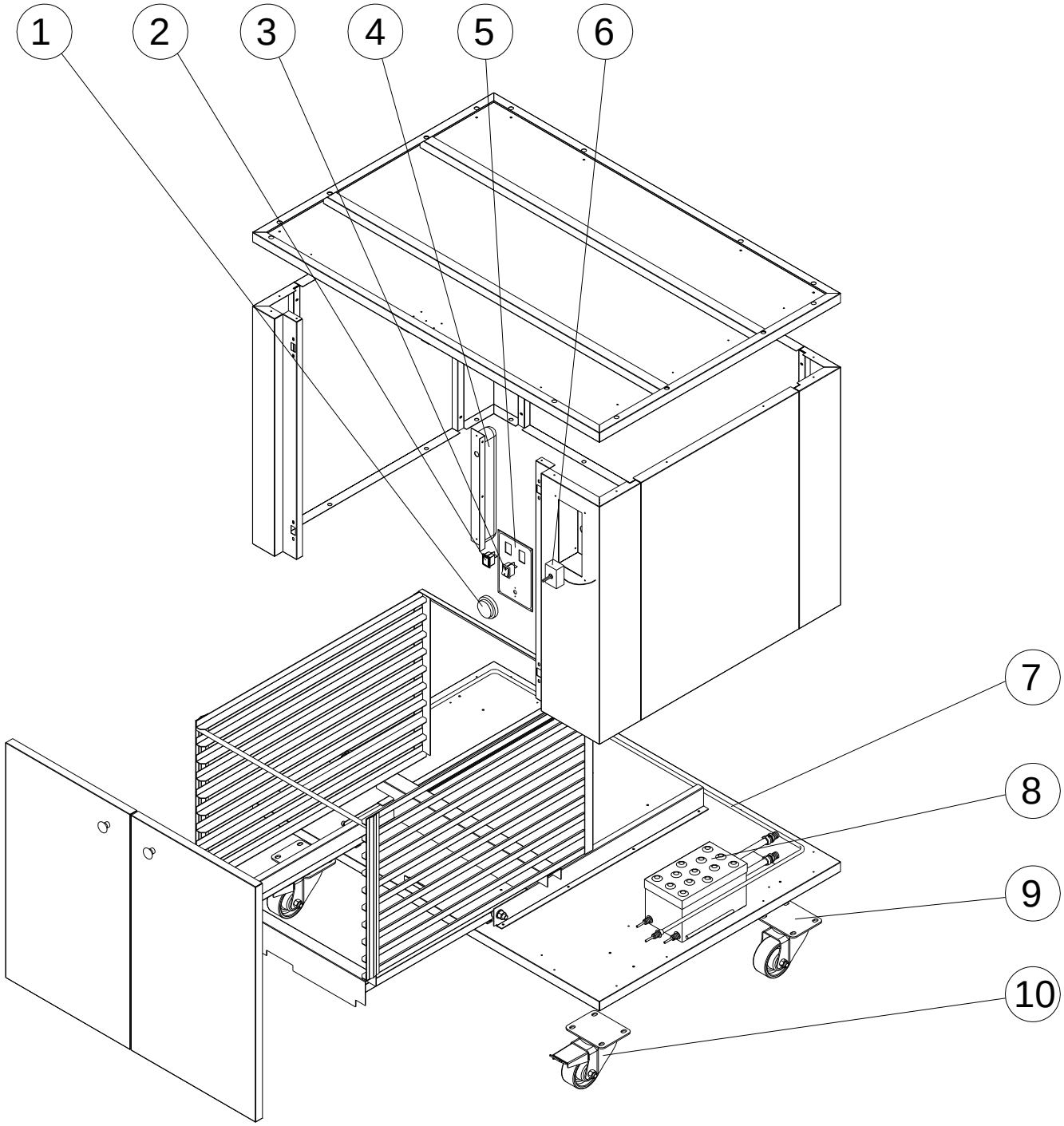


Fig.10-5 Eclaté de la chambre de fermentation

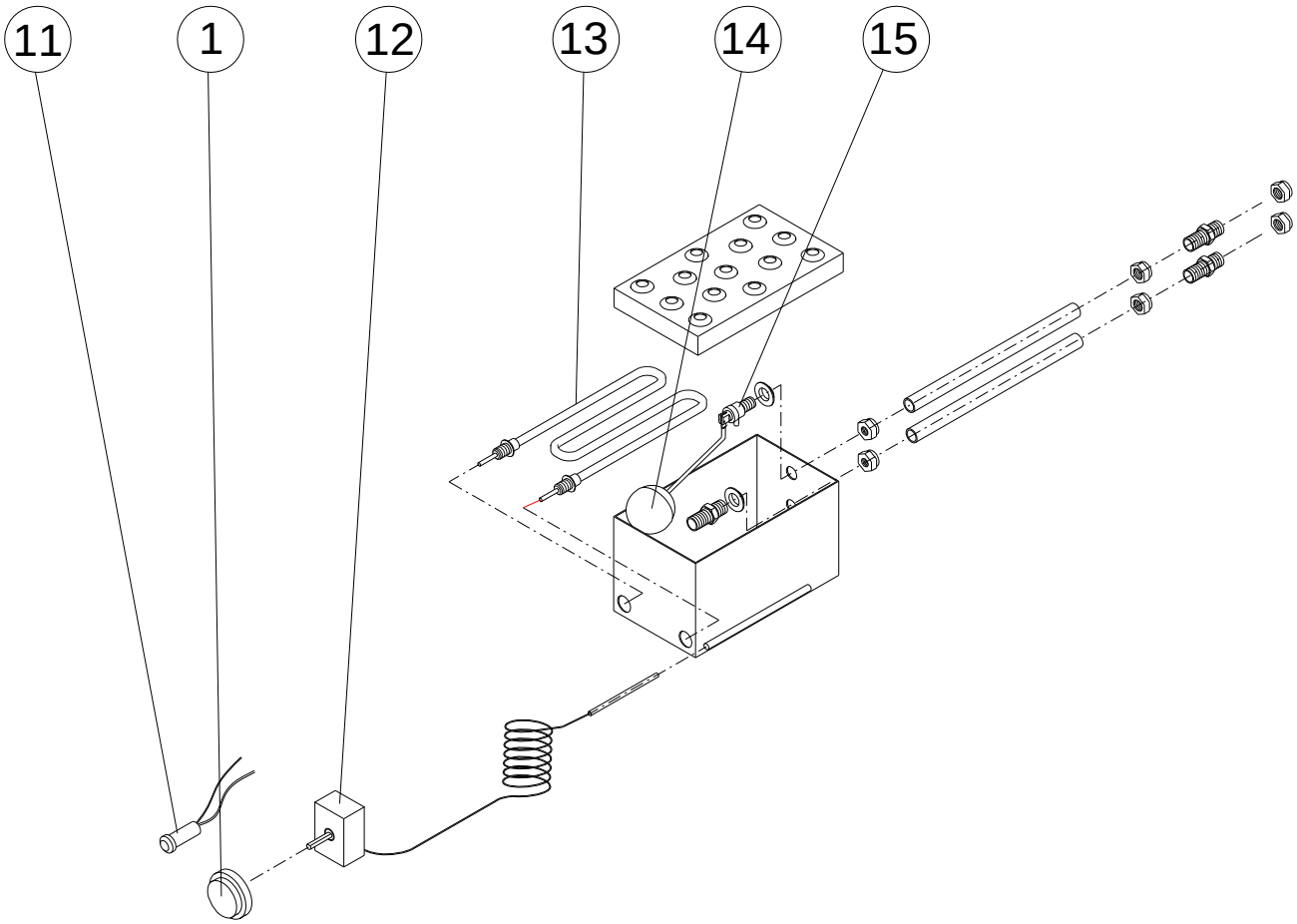
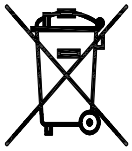


Fig.10-6 Eclaté de l’humidificateur (optionnel).

N°	Description	Codes		
		CITIZEN 6 / 6+6, COMBINATO	CITIZEN 9 / 9+9	PLANET
1	BOUTON THERMOSTAT RESISTENCE CHAMBRE	MANI0021	MANI0021	MANI0021
2	TEMOIN VERT	LAMP0006	LAMP0006	LAMP0006
3	INTERRUPTEUR JAUNE 0-1	INTE0009	INTE0009	INTE0009
4	LAMPE	LAMP0048	LAMP0048	LAMP0048
5	TABLEAU DE COMMANDE	PANN0137	PANN0137	PANN0137
6	THERMOSTAT RESISTANCE CHAMBRE	TERM0002	TERM0002	TERM0002
7	RESISTANCE CHAMBRE	RESI0008	RESI0005	RESI0008
8	KIT HUMIDIFICATEUR (seulement sur demande)			
9	ROUES FREINANTES	RUOT0016	RUOT0016	RUOT0017
10	ROUE AVEC FREIN	RUOT0001	RUOT0001	RUOT0003
11	TEMOIN HUMIDIFICATEUR (optionnel)	LAMP0007	LAMP0007	LAMP0007
12	THERMOSTAT RESISTANCE HUMIDIFICATEUR (optionnel)	TERM0002	TERM0002	TERM0002
13	RESISTENCE HUMIDIFICATEUR (optionnel)	RESI0016	RESI0016	RESI0016
14	FLOTTEUR (optionnel)	GASI0011	GASI0011	GASI0011
15	TIGE FLOTTANTE 3/8" HUMIDIFICATEUR (optionnel)	GASI0013	GASI0013	GASI0013

TABLE 10.1. Liste des pièces de rechange chambres



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas étre jeté avec les déchets domestiques normmaux. Les réglementations locales peuvent permettre la collecte séparée dans des déchetteries municipales.

11 Déclaration de conformité

Since1952 zanolli
Forni e Macchine • Ovens and Machines

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Nous: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna VR
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil:

Marque de fabrique Dr. ZANOLLI s.r.l.

Model

N° de série

Année de construction

est conforme aux suivantes Directives européennes:

-Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
-Directive Basse Tension 2006/95/CE

et aux normes inéluctables des Directives.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Testateur

FAC-SIMILE

Dr. ZANOLLI s.r.l.
Via Casa Quindici, 22
37066 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. + 39 045 8581500 (r.a.)
Fax + 39 045 8581455
web: www.zanolli.it • e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M. VR005011

ACCREDIA MOODY INTERNATIONAL
Azienda con sistema di qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2000